

新型冠状病毒(COVID-19)

洛杉矶郡公共卫生局 餐饮设施适用指南

为应对 COVID-19（新型冠状病毒）疫情的爆发和加州州长 Gavin Newsom 关于公众集会的声明，加上公共卫生局已发布了立即生效的卫生法令，酒吧，酒庄和零售餐饮设施必须遵守以下规定：

堂食餐饮设施

- 所有餐厅和零售餐饮设施都禁止在室内和室外提供食物堂食。
- 餐厅和零售餐饮设施可继续运营，为顾客准备食物，只能通过外卖，店内自取或驾车取餐的方式提供食物。
- 持有餐饮设施许可证的酒吧或酒庄可继续营业，以便继续为顾客准备食物，并提供送餐或店内取餐服务。没有餐饮设施许可证的酒吧和酒庄是不允许营业的。
- 对于提供店内取餐选项或送餐服务的餐饮设施，餐饮设施运营商被要求为那些在点餐或取餐时排隊的顾客执行社交疏离(social distancing)措施。

位于医院，疗养院或类似设施内的小卖部和餐厅不在此限；但是，我们建议确保顾客在餐饮设施内用餐时能够执行“社交疏离”要求（与其他顾客距离6英尺）。

食品杂货店，便利店，[经认证的农贸市场](#)和流动式餐饮设施（如流动餐车，卖食品的推车）不受这些法令的约束

- 建议监控客户之间的间距，为客户提供足够的“社交疏离”保护措施。特别是在结帐台或点餐台之类的等候队伍尤其重要。
- 有店内堂食区的杂货店不得提供任何室内或室外用餐选择，且必须遵守本指南上述列出部分的规定。

其他的餐饮设施提示

生病的员工

- 建议生病的员工在没有服用退烧药物的情况下，确认至少72小时内不再发烧后，再回到工作岗位。
- 如果员工在达到上班场所时出现生病情况，或在上班期间生病，应立即将其送回家。

出现生病迹象的顾客

- 在显眼的地方张贴告示，要求生病的顾客留在家里，即使他们的病状较轻。
<http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/StayHome.pdf>
- 当顾客咳嗽或打喷嚏时，为他们提供额外的餐巾纸或纸巾。
- 确保卫生间里有足够的肥皂、毛巾/干手器和非接触式垃圾桶。
- 建议提供酒精含量至少为60%的擦手液，以供顾客在公共区域使用，比如餐饮业进口处。
- 指示服务员工和柜台工作人员与看起来生病的顾客尽可能保持6英尺的距离。

新型冠状病毒(COVID-19)

洛杉矶郡公共卫生局 餐饮设施适用指南

所有员工的洗手须知

- 用肥皂和温水洗手与手臂（至少20秒），这是“[加州食品零售法规](#)”第113953.3条规定的。
- 建议每次轮班时安排一名员工值班确保洗手池旁随时备有肥皂和纸巾。
- 建议适当使用手套作为额外的防护工具，但切记手套并不替代洗手过程以及保持良好的手部卫生习惯。

遵守基本的食品安全规范

- 维持热食温度足够（不低于135华氏度或以上）以及冷食温度足够（不高于41华氏度）。
- 按照要求彻底煮熟食物。
- 按规定的次数清洁和消毒餐具和设备。
- 遵守员工健康和卫生惯例——生病时不要工作，并且如上文所述，经常洗手或在需要时洗手。
- 确保所有食物和食物配料都产自批准的食物来源。

特别注意事项

- 限制客户使用自带用于饮料或食品的可再装容器。
- 用于补充自助饮料的饮料分配器/设备应经常清洁和消毒。
- 在柜台后面维护供应一次性用品，例如杯子，餐具，盘子和包装的调味品，并应要求提供。
- 在更换客人之间擦拭调味品容器，例如番茄酱，盐和胡椒粉等。

普通清洁

- 经常清洁和消毒所有“高接触频率”的表面，如服务柜台，桌面，冷藏门，收银柜台，卫生间，卫生间里的设备，马桶，门手把，垃圾桶和电话。
- 每一次使用餐牌/菜单，桌子和椅子后进行清洁和消毒。
- 使用环境保护署(EPA)注册的产品，清洁（去除细菌）和消毒（杀死病菌）。遵循清洁用品和消毒剂标签上的说明。

有效的消毒剂

- 若需配制漂白剂溶液，将1汤匙漂白剂混合到1夸脱（4个标准杯）水中。若有更大量的需求，将1/4标准杯漂白剂加到1加仑（16个标准杯）水中。请在20分钟内使用此溶液。使用试纸测试氯溶液浓度（100 ppm）。
- 如果其他EPA批准的消毒剂对冠状病毒有效，则可以使用这些消毒剂。消费者可通过产品标签上的“1-800”联系生产厂商，以了解该产品对“COVID-19”的有效性。

正确处理消毒剂、物品和废物

- 在通风良好的地方使用化学品。
- 避免混合不相容的化学品（请阅读产品标签）。
- 在清洁过程中防止食物接触化学物质。
- 妥善管理废物，并把废物弃置于安全的垃圾桶内。

欲了解更多关于在餐饮设施环境中预防传染性疾病的信息，请致电（888）700-9995与咨询服务部门联系。有关COVID-19的更多信息，请登录：<http://publichealth.lacounty.gov>。